



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUL ÇİKOLATALI TİRAMİSU KUP

500 ml süt  
2 yumurtanın sarısı  
4 yemek kaşığı toz şeker  
1 kahve fincanı un  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
200 ml Pakmaya ŞefKrema  
200 gr labne peyniri  
4 adet kedi dili bisküvi  
1 su bardağı sıcak su  
1 tepeleme tatlı kaşığı granül kahve  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata  
6-7 adet çilek

Kreması için sütü tencerede ılıtın.

Ayrı bir kasede yumurta sarıları ile şekeri iyice çırpın.

Isınmış olan sütten 1 kepçe alıp kasedeki karışımı inceltin.

Yumurta sarılı karışımı ve unu tenceredeki sütün içine ekleyin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Birkaç taşım kaynayınca ocaktan alın. Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Karışımı arada bir çırparak soğumaya bırakın. Soğuyunca içine Pakmaya ŞefKrema'yı ve labneyi ilave edin.

Kedidili bisküvilerini küçük parçalar haline getirin. Bir kasede ılık su ile kahveyi karıştırın. Kedi dili bisküvilerini ılık kahvede yumuşatıp servis kuplarına paylaşın. Üzerine hazırladığınız kremalı karışımı ve ikiye böldüğünüz çilekleri dönüşümlü olarak dökün. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin.

Servis etmeden 5 dakika önce Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Çikolatalar eriyince kupların üzerine paylaşın.

